

**Bếp điện từ Chefs** đa dạng từ kiểu dáng đến xuất xứ có lẽ đang dần dần thay thế đi bếp gas trong nhiều gia đình hiện nay. Nắm rõ được những đặc điểm sau sẽ giúp bạn sử dụng bếp bền lâu và an toàn hơn. Hãy cùng Bếp Đức Tâm tìm hiểu về vấn đề này nhé.

### **Vị trí đặt bếp**

Nếu đặt bếp gần các đồ dùng điện tử, gia dụng trên sẽ gây ra hiện tượng vật lý nhiễm từ nhanh làm hư hỏng các đồ vật đó nên bạn cần chú ý hơn trong việc bố trí bếp.

Những người dùng máy kích nhịp tim không nên sử dụng bếp điện từ tránh tình trạng nhiễm từ tới máy gây ảnh hưởng sức khỏe.

Tốt nhất bạn nên đặt bếp cách tường 15cm và các đồ vật tối thiểu 5cm. Tránh đặt bếp ở những nơi có lửa, gần nguồn nước ẩm ướt sẽ gây mất an toàn khi dùng bếp.



### **Chú ý điện áp định mức của bếp khi sử dụng**

Một số bếp được lắp ráp tại nước ngoài với điện áp khá thấp khoảng 100V mà nguồn điện trong nhà sử dụng là 220V nên bạn cần trang bị thêm máy hạ áp cho phù hợp với công suất bếp. Như vậy sẽ giúp bếp giữ được bền lâu và tránh xảy ra tình trạng cháy, nổ, chập điện.

## Sử dụng đúng loại dây nối bếp

[Bếp điện từ Chefs](#) có công suất khá lớn trong khoảng 1800-3500W nên cần sử dụng dây điện có tiết diện tối thiểu 0.75mm, phích cắm tối thiểu 15A và cần có dây nối đất để đảm bảo an toàn.



## Lựa chọn nồi nấu phù hợp

Không sử dụng nồi có chất liệu thủy tinh, đồng, nhôm sẽ gây nguy hiểm vì chúng dẫn điện khá tốt.

Mẹo nhỏ kiểm tra nồi có sử dụng được trên bếp điện từ Chefs hay không là sử dụng nam châm, nếu nồi hút được nam châm thì sẽ dùng được trên bếp điện từ.

### **Vệ sinh bếp từ đúng cách**

Sau khi đun nấu đợi bếp nguội rồi lấy giẻ thấm một ít nước rửa trung tính làm sạch mặt bếp. Không được sử dụng các hóa chất mạnh, cồn và dầu hỏa vệ sinh bếp.



### **Chú ý khi sử dụng nồi đất**

Bếp điện từ chỉ hoạt động với nồi sắt nhưng có một mẹo nhỏ dành cho bạn đó là đặt miếng sắt lên bếp rồi đặt nồi đất lên phía trên. Lúc đó sẽ gây ra hiện

tượng cảm ứng từ giúp nồi đất hoạt động được bình thường trên bếp điện từ Chefs.

Nếu gia đình bạn đang dùng bếp điện từ Chefs thì tôi mong những lưu ý trên sẽ giúp bạn tốt hơn trong quá trình sử dụng và bảo quản bếp. Còn nếu chưa bạn có thể tham khảo mẫu bếp điện từ Chefs tại [Bếp Đức Tâm](#) như bếp điện từ EH-MIX 366 đã được rất nhiều người tin dùng và hãy nhớ những lưu ý tôi đã nói ở trên khi bạn sở hữu chiếc bếp này.

Quý khách xin vui lòng liên hệ để được tư vấn Mua hàng và tư vấn Online :

>> [Showroom 1](#) : 164 Nguyễn Trãi – Thanh Xuân Bắc – Hà Nội

(cách hầm chui Thanh Xuân 40m hướng đi về Hà Đông).

- Điện thoại: 0462 92.82.83

- Điện thoại: 0962 83.82.83

>> [Showroom 2](#) : Số 333 Đường Minh Khai - Tp. Bắc Giang

- Điện thoại: 0904.13.83.85

>> [Showroom 3](#) : Số 292B Tô Hiệu - Lê Chân - Hải Phòng

- Điện thoại: 0964.20.33.76

>> [Showroom 4](#) : Số 16, Hoàng Văn Thụ, Phường 9, Phú Nhuận, HCM

- Điện thoại: 0969.32.33.88

[Bếp điện từ Chefs](#) đa dạng từ kiểu dáng đến xuất xứ có lẽ đang dần dần thay thế đi bếp gas trong nhiều gia đình hiện nay. Nắm rõ được những đặc điểm sau sẽ giúp bạn sử dụng bếp bền lâu và an toàn hơn. Hãy cùng Bếp Đức Tâm tìm hiểu về vấn đề này nhé.



**Click xem ngay những mẫu bếp điện từ Chefs tốt nhất**